

П Р И К А З

от 01.09.2023 г

№ 145

О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
 - ✓ Председатель: Коткова Н.В. – председатель ПК школы, член комиссии.

Члены комиссии:

- ✓ Яшина Л.Л. – завхоз школы, ответственный по питанию;
 - ✓ Аншиц Г.А. – представитель общественности;
 - ✓ Ляйс Александра Романовна – член Родительского комитета;
 - ✓ Умникова Дарья Юрьевна – член Родительского комитета;
 - ✓ Катанаева Татьяна Юрьевна – член Родительского комитета;
2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).
 3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством

- потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - ✓ соблюдение графика работы столовой.
4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
 5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 3).
 6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в неделю.
 8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.директора:

С приказом ознакомлены:



И.Ю. Гришина

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2023-2024 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в неделю	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в неделю	Гришина И.Ю.
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в неделю	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Гришина И.Ю.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в неделю	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)	Гришина И.Ю.
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Гришина И.Ю. Яшина Л.Л.
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	Один раз в неделю	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2024 года	Гришина И.Ю.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ
4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ
7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЫНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
А) ДА Б) НЕТ
8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА
9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА
Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
Е) ИНОЕ
10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА
11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
А) ДА Б) НЕТ
12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____
13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

**Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

наименование ОУ _____
АКТ № _____

Дата и время проведения проверки: _____

Родители, проводившие мониторинг: _____

Количество обучающихся всего в ОУ: _____

Количество обучающихся, получающих питание: _____

1-4 классы _____

5-11 классы _____

льготное питание _____

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет

Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание

Питающей организации

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, минобразования СО)

Меню

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов

информация о горячих линиях

ежедневное меню

циклическое меню

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

да, но без учета возрастных групп

нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

да

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы

льготное питание

5-11 классы

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да
нет

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да
нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да
нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПИна?

да
нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да
нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да
нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да
нет

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да
нет

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да
нет

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да
нет

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:

_____	/	_____
_____	/	_____
_____	/	_____